SRS Self-Regulating Speed



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei.
SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



Mescolatore *Blending Tube* 200 mm

MIXER **250 VV**



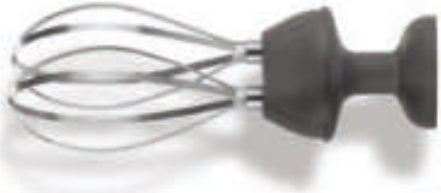
Mescolatore *Blending Tube* 250 mm

MIXER **250 VV**



Frusta *Whip*

MIXER **250 VV**



FAFLM

20 Lt.



FM **250**



Tubo Emulsionatore *Emulsifing Tube* FE 250*

15 Lt.



FM **200**



Tubo Emulsionatore *Emulsifing Tube* FE 200*

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti, alberghi
- Corpo realizzato in plastica con disegno innovativo
- Apparecchi dal peso contenuto e di facile utilizzo
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di protezione al motore
- Variatore di velocità
- Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS
- Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza
- Mescolatore e fruste in acciaio inox
- Mescolatori ed emulsionatori disponibile in due misure: 200 e 250 mm
- Innesto a baionetta
- Lame e disco emulsionatore in acciaio INOX
- Campana in acciaio inox
- Norme CE
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Fabbricato in Italia

- *Professional equipment*
- *Particularly suited for ice cream shops, confectioner's, restaurants, hotels*
- *Exclusive body design made from plastic*
- *User frienldy and light tool for comfortable use*
- *Italian make ventilated motor*
- *Thermal overload protection included*
- *Variable speed*
- *Control board equipped with SRS device for power and speed stabilization*
- *High grade joints made from polymer*
- *Fully detachable stainless steel shafts*
- *Blender and emulsifying tubes available in 2 lengths: 200-250 mm*
- *Full stainless steel, high performance blade*
- *All food contact parts in stainless steel*
- *CE APPROVED*
- *Patented stick blender*
- *Proudly Made in Italy*



Disco emulsionatore
Emulsifing disc

Lame in acciaio INOX facilmente intercambiabili
S/steel easy interchangeable blades



FSPCM Supporto parete mini per mixer 250
Wall support for mixer 250



FSPM Supporto parete mini per combi 250
Wall support mini for combi 250







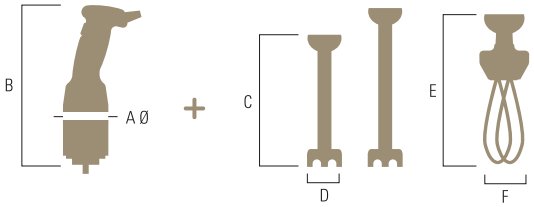
Nuova frusta
New whip

Estrema facilità di smontaggio utensile
Impugnatura ergonomica
Variatore di velocità

Easy accessory changing clutch
Ergonomic handle
Speed variator







	Codice Model code	A	B	C	D	B+C	E	F	B+E	Peso netto Net weight		Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Velocità Speed	Dimensioni imballo Packing dimensions
MIXER 250 VV		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	lt.	Volt/Hz	Watt	Giri/Rpm	mm
Corpo+Frusta+Mescolatore 200 mm./*Body+Whip+Blender Tube 200 mm.*	FM250VVC200	75	285	220	75	470	290	90	590	1,4	15	250Watt 230V-50/60 HZ	250	● 2.500 15.000	380x340x90
Corpo+Frusta+Mescolatore 250 mm./*Body+Whip+Blender Tube 250 mm.*	FM250VVC250			270		520				1,45	20				250x360x80
COMPONENTI / Components															
Corpo Motore 250VV/*Body Motor Mixer 250VV*	FM250VV	75	285							1		250Watt 230V-50/60 HZ	250	●	390x120x115
Mescolatore 200 mm./*Blender Tube 200 mm.*	FM200			220	75					0,40	15				
Mescolatore 250 mm./*Blender Tube 250 mm.*	FM250			270						0,45	20				
Tubo Emulsionatore 200mm./*Emulsifing Tube 200mm.*	FE 200			220	75					0,40	15				
Tubo Emulsionatore 250mm./*Emulsifing Tube 250mm.*	FE250			270						0,45	20				
Frusta/*Whip*	FAFLM						290	90		0,45					